

H29  
ひろしま  
おやつ  
No.7

## レモンたっぷりいろいろ

安芸高田市立八千代中学校  
第3学年 駄阿 和水



★ おすすめポイント ★

難しそういろいろが  
とても簡単にできます！

### ◆ 材料・分量(4人分)

- ★レモンの皮…少々
- ★レモン汁…40mL
- 水…1カップ
- 小麦粉…120g
- さとう…100g



※材料や分量は、お好み  
で調整してください。  
★広島県産を使ってしま  
しょう！

### ◆ 作り方

- ① レモンの皮を、おろし金でする。
- ② レモン汁を40mLしぼる。
- ③ 小麦粉・さとう・①のレモンの皮を混ぜ、少しずつ  
水を加えながら混ぜる。
- ④ ②のレモン汁を加え、混ぜる。
- ⑤ 耐熱容器に移し、軽くラップをかけ、電子レンジで  
4分間加熱する。  
表面が白っぽい場合は、透明になるまで、1分ず  
つ、再度、加熱する。
- ⑥ 冷蔵庫で30分冷やす。